

# Lapikud lehed ja mahe maitse

**Longus laugult (*Allium nutans*) saab mahlakaid ja kerge küüslaugumekiga lehti näpistada varakevadest hilissügiseni.**

Aastaid tagasi kasvas meil aias üks lamedate lehtedega “roheline sibul”, mis kogu perele oma mahe maitse tõttu väga meeldis. Talisibul tundus tema kõrval liiga terav. Meeldis ka see, et ta oli püsik ja kevadel väga varakult alati peenral olemas. Lehed hakkasid tulema kohe, kui maa oli sulanud.

Ilmselt jäid taimed vahepeal hooletusse ja hääbusid vaikselt. Päris kahju oli, sest enam ei mäletanud ju, kuidas taimed meile kunagi sattusid. Ju mõni sugulane või tuttav tõi.

Siis ma veel ei teadnud, et see sümpaatne kompaktse puhmikuga “sibul” on longus lauk. Inglise keeles on ta nimi Siberian Garlic Chives, soome keeles *siperianlaukka*. Siberis ja Kesk-Aasias kasvab longus lauk metsikult looduses.

Mõni aasta tagasi leidsin aiapoes seemneid varudes aga meie kaotsiläinud “lemmikisibula” uuesti üles. Kasvatasin seemnest aknalaua alustikud, istutasin peenrale ja nüüd on see mõnus lauk-püsik lauguliste peenral talisibula ja murulaugu kõrval tagasi.

Longus laugu lehti saab tarvitada pidevalt kogu suve kuni hilissü-



KAJA KURG

**Longus lauk on vähenõudlik ja külmakindel püsik-maitsetaim.**

giseni välja, need on alati parajalt mahlased, ei muutu puiseks ega mõrkjaks. Suve esimesel poolel on struktuur siiski veidi õrnem. Roosakaid õisi on näha puhmikul kogu suve jooksul.

Longus lauku innustab sööma ka käsiraamatutes ja veebist leitud info, et ta sisaldab nimetamisväärselt C- ja muid vitamiine. Rohkelt on ka rauasooli, mistõttu ta sub seda lauku tarbida kehvreresuse korral. Süüa võib ka ebasibulaid.

Longus lauk on tänuväärne köögivilj, sest ta on külmakindel ja ka meie heitliku ilmaga talved ei häiri teda. Kevadel elavad kasvavad taimed rahulikult üle viie-kuuekraadise öökülma. Samuti ei kimbuta haigused.

Paljundada saab teda nii seemnetega kui ka puhmikut jagades. Jagada on parem kevadel ja suve esimesel poolel. Taimede paras vahetähtsus on 25 × 25 cm.

**REET MÄNNI**

## LUGEJA KÜSIB

### Puine murulauk

**Peenikest murulauku oli nii mõnus toidu sisse hakkida, aga siis läks ta õitsema ja muutus maitsetuks. Kuidas murulauku pikemalt “vormis hoida”?**

Vastab

**TARGU TALITA**

**S**ee on väga lihtne: kasutage teda sagedamini. Kui lõikate lehti ja varsi tihedalt, hoo- gustub uute pealsete kasv. Noored lehed on mahlased ja aroomikad. Maitsevaimad on umbes 15 cm kõrgused pealsed, siis hakkab maitse tuimenema.

Kõige mugavam on murulauku tarbida nii: selle asemel et lehti ühekaupa teiste vahelt näpistada, lõigake kogu puhmik paari cm kõrguselt maapinnast kääridega ühtlaselt maha.

Vitamiinirikast rohelist tulebki hooajal palju süüa!

Mida sagedamini puhmiku maha lõikate, seda väiksem on võimalus, et see õitsema läheb.

Ja kui te ei jaks kogu aeg nii palju murulauku süüa, lõigake suureks kasvanud pealsed ikkagi täielikult maha ja visake komposti. Siis on maitsvat noort murulauku ka suvel võtta.



KAJA KURG

**Õitsev murulauk on väga ilus, noorte maitsevate pealsete saamiseks tuleb aga puhmik regulaarselt maani maha lõigata.**